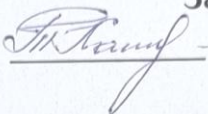


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувачка кафедри ГРКС  
 - Т.В. Капліна, д.т.н., проф.  
«30» серпня 2023 р.

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА****з навчальної дисципліни «Курортологія»**

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(код) (назва галузі знань)

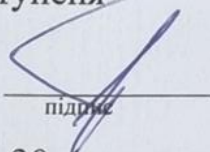
ступінь вищої освіти магістр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Якість обслуговування в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол від «30»серпня 2023 р. № 2

**Укладачі:** Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професорка;  
Рогова Н.В., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент.

**ПОГОДЖЕНО:**

ГАРАНТ освітньої програми  
спеціальності  
ступеня



підпис

«30 » серпня 2023 року

«Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
магістр

Н.В. Рогова, к.т.н., доцент  
ініціали, прізвище

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання .....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни .....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання .....	11
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	11
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	12

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

**Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Курортологія» для студентів спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа», освітня програма «Готельно- ресторанна справа» (магістр)**

<i>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</i>	<i>Постреквізити: «Основи готельної індустрії»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 2.		
- самостійна робота: 1 семестр 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Мета:** є формування теоретичних вмінь та навичок використання природно-кліматичних і санаторно-рекреаційних ресурсів курортів, організація санаторно-курортного лікування.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<b>РН 16.</b> Вміння аналізувати існуючий рекреаційний потенціал України для розвитку санаторнокурортної справи	<b>СК 16.</b> Здатність систематизувати та синтезувати інформацію теоретичних аспектів організації курортології як науки, вміти пояснити основні засади курортології.

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Курортологія» для студентів спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)**

#### **Тема 1. Організація санаторно-курортного лікування. Використання курортних умов для профілактики хвороб людини**

Визначення активних видів оздоровлення та відпочинку. Організація дозвілля і розваг в санаторно-курортних установах для профілактики хвороб. Анімаційний сервіс як новий напрямок в організації дозвілля відпочиваючих.

#### **Тема 2. Особливості харчування в санаторно-курортних закладах**

Вимоги до побудови раціонів харчування осіб, що перебувають на санаторно-курортному лікуванні та медичній реабілітації. Характеристика основних факторів складання меню для геродієтичного харчування. Сучасні погляди щодо реалізації дієт (раціонів) та їх характеристика.

#### **Тема 3. Лікувальна фізкультура та масаж в комплексі санаторно-курортного лікування.**

Ознайомлення з лікувальною фізичною культурою. Основні принципи лікувальної фізкультури. Приклади режими рухової активності.

#### **Тема 4. Наукові основи застосування мінеральних вод та лікувальних грязей**

Класифікація мінеральних вод, термальної води та води кремнієві.

#### **Тема 5. Наукові передумови та перспективи розвитку оздоровчого туризму.**

Ціноутворення в курортному бізнесі. Маркетинг у курортному бізнесі. Теоретичні передумови маркетингу в курортному бізнесі.

#### **Лекція 6. Сучасний стан курортного господарства Європи**

Класифікація чинників розвитку курортної галузі у Європі. Найбільші курортні регіони Європи. Типи курортів найбільше впливають на формування рекреаційних потоків. Характеристика розвитку курортних комплексів у субрегіонах Європи. Фактори, які найбільше впливають на розвиток курортів у Європі.

#### **Тема 7. Географія курортів Азії**

Чинники розвитку рекреації Азії. Найбільш привабливі курорти Азії. Фактори, що впливають на розвиток курортів Азії. Загальна характеристика рекреаційних ресурсів Азії. Типи курортів Азії найбільше впливають на формування рекреаційних потоків.

### **Лекція 8. Курорти Америки, Африки, Австралії та Океанії**

Найбільші курорти Америки, Африки, Австралії та Океанії. Які чинники розвитку курортів в Америки, Африки, Австралії та Океанії. Яка спеціалізацію має курортне господарство Америки, Африки, Австралії та Океанії.

### **Тема 9. Курортний комплекс України**

Клімат як багаторічний режим погоди, взаємодія основних кліматичних чинників  
Вплив основних характеристик клімату (температура і вологість повітря, атмосферний тиск повітря) на життєві процеси людини, на її загальний стан.  
Класифікація погоди Федорова-Чубукова, три групи погод.

### **Лекція 10. Охорона курортних ресурсів від виснаження і забруднення**

Організація служби охорони курортних і гідромінеральних ресурсів та контролю за їх складом.

Методика та організація робіт по встановленню округів санітарної допомоги.

### **Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни**

**Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Курортологія» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість
1	2	3	4	5	6
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 «Організація санаторно-курортного господарства»</b>					
<p><b>Тема 1. Організація санаторнокурортного лікування. Використання курортних умов для профілактики хвороб людини.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Активні види оздоровлення (відпочинку)</li> <li>Організація дозвілля і розваг в санаторно-курортних установах для профілактики хвороб.</li> <li>Анімаційний сервіс як новий напрямок в організації дозвілля відпочиваючих.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття № 1.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Загальні процедури відбору і направлення хворих на санаторнокурортне лікування.</li> <li>Документальне оформлення процедур відбору і направлення хворих на санаторно-курортне лікування.</li> </ol>	2	1 Підготувати презентацію на тему «Активні види оздоровлення (характеристика активних видів відпочинку і оздоровлення)»	4
<p><b>Тема 2 Особливості харчування в санаторно-курортних закладах</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вимоги до побудови раціонів харчування осіб, що перебувають на санаторно-курортному лікуванні та медичній реабілітації.</li> <li>Характеристика основних факторів складання меню для геродієтичного харчування.</li> <li>Сучасні погляди щодо реалізації дієт (раціонів) та їх характеристика.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття № 2.</b></p> <p>Характеристика основних лікувальних дієт. Перші страви, страви з яєць. Другі м'ясні та рибні страви. Страви з бобових і сиру Вироби з тіста, соуси</p>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.</li> <li>Підготувати презентацію на тему «Організація харчування в санаторно-курортних закладах Полтавщини».</li> </ol>	10
<p><b>Тема 3. Лікувальна фізкультура та масаж в комплексі санаторно-курортного лікування.</b></p> <p>Лікувальна фізична культура.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Основні принципи лікувальної фізкультури.</li> <li>Режими рухової активності.</li> </ol> <p><b>Тема 4. Наукові основи застосування мінеральних вод та лікувальних грязей</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Класифікація мінеральних</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття № 3.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Фізіотерапія як наука, її біологічні та медичні основи.</li> <li>Загальна характеристика фізіотерапевтичних методів і принципів використання фізичних факторів для відновлення та медичної реабілітації організму людини.</li> </ol> <p><b>Практичне заняття № 4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Поняття та сутність гідротерапії.</li> <li>Основні методи гідротерапевтичних процедур.</li> <li>Класифікація душів та ванн.</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.</li> <li>Підготувати доповідь на тему «Лікувальна фізична культура», «Основні принципи лікувальної фізкультури».</li> <li>Провести самоаналіз якості</li> </ol>	10

вод. 2. Термальні води. 3. Води кремнієві				засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.	
<b>Тема 5. Наукові передумови та перспективи розвитку оздоровчого туризму.</b>  1.Ціноутворення в курортному бізнесі. 2.Маркетинг у курортному бізнесі. 3.Теоретичні передумови маркетингу в курортному бізнесі.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття №5.</b> Дати відповіді на запитання: 1.1. Сутнісні характеристики лікувально-оздоровчого туризму та його місце в структурі туристичної діяльності 1.2. Чинники розвитку лікувально-оздоровчого туризму 1.3. Сучасні тенденції, моделі та проблеми розвитку лікувально-оздоровчого туризму у світі 1.4. Державне регулювання та організаційні засади розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні 1.5. Інфраструктурне забезпечення розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні 1.6. Регіональні особливості розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні 1.7. Стратегічні напрями подальшого розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні 1.8. Використання кращого світового досвіду в забезпеченні конкурентноздатності вітчизняних туристичних продуктів на ринку лікувально-оздоровчого туризму	<b>2</b>	1.Підготуватись до модульної контрольної роботи	<b>2</b>
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Курорти світу та України</b>					
<b>Тема 6. Сучасний стан курортного господарства Європи</b> 1. Класифікація чинників розвитку курортної галузі у Європі. 2. Найбільші курортні регіони Європи. 3.Типи курортів найбільше впливають на формування рекреаційних потоків. 4.Характеристика розвитку курортних комплексів у субрегіонах Європи. 5.Фактори, які найбільше впливають на розвиток курортів у Європі.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття № 6.</b> Дати відповіді на запитання: 1. Основні особливості санаторно-курортного господарства. 2. Охарактеризуйте карту курортів світу. 3. Бальнеологічні курорти Чехії, Угорщини, Румунії. 4. Бальнеологічні курорти Німеччини, Австрії, Швейцарії. 5. Бальнеологічні курорти Франції, Сербії.	<b>2</b>	1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.	<b>10</b>
<b>Тема 7. Географія курортів Азії</b> 1.Чинники розвитку рекреації Азії. 2.Найбільш привабливі курорти Азії. 3.Фактори, що впливають на розвиток курортів	<b>2</b>	<b>Практичне заняття № 7.</b> 1.Загальні відомості про регіони: економіко-географічне положення. 2.Складові природно-ресурсного потенціалу країн регіону.	<b>2</b>	1.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для	<b>4</b>



<p>Азії. 4. Загальна характеристика рекреаційних ресурсів Азії. 5. Типи курортів Азії найбільше впливають на формування рекреаційних потоків. <b>Тема 8. Курорти Америки, Африки, Австралії та Океанії</b></p> <p>1. Найбільші курорти Америки, Африки, Австралії та Океанії. 2. Які чинники розвитку курортів в Америці, Африці, Австралії та Океанії. 3. Яка спеціалізацію має курортне господарство Америки, Африки, Австралії та Океанії.</p>		<p>3. Чисельність населення, віковий, релігійний склад населення, щільність розміщення, рівень урбанізації. 4. Господарство країн Південно-Західної Азії. 5. Розвиток транспорту. 6. Зовнішньоекономічні зв'язки країн регіону, їх місце на світовому ринку. 7. Експортно-імпорتنі операції країн регіону. <b>Практичне заняття №8.</b> 1. Загальна характеристика курортного господарства країн Америки, Африки, Австралії та Океанії. 2. Курортне господарство країн Америки. 3. Курорти Африки. 4. Курорти Австралії та Океанії.</p>		самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції.	
<p><b>Тема 9. Курортний комплекс України</b></p> <p>1. Клімат як багаторічний режим погоди, взаємодія основних кліматичних чинників 2. Вплив основних характеристик клімату (температура і вологість повітря, атмосферний тиск повітря) на життєві процеси людини, на її загальний стан. 3. Класифікація погоди Федорова-Чубукова, три групи погод.</p>	2	<p><b>Практичне заняття №9.</b> 1. Еволюція управління санаторно-курортним комплексом в Україні. 2. Рівні управління санаторно-курортним комплексом.</p>	2	<p>1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» в кінці лекції. 2. Підготувати презентацію на тему « Курортні комплекси Полтавщини»</p>	7
<p><b>Тема 10. Охорона курортних ресурсів від виснаження і забруднення</b></p> <p>1. Організація служби охорони курортних і гідромінеральних ресурсів та контролю за їх складом. 2. Методика та організація робіт по встановленню округів санітарної допомоги.</p>	2	<p><b>Практичне заняття №10.</b> Модуль 2.</p>	2	Питання, модульний контроль.	7
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>

### Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Курортологія»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

*Примітка: За додаткові види навчальних робіт ( участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіади, конференції тощо) нараховуються 10 балів до*

загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

#### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro\\_povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

**Кодекс честі студента** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf).

**Положення про академічну доброчесність** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

**Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти**

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>;

*інфографіка*(розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf> уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

## Розділ 6. Інформаційні джерела

### Основна

1. Закон України «Про курорти» від 5 жовтня 2000 р. № 2026–III // Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>.
2. Топорницька М. Я. Курортологія: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 242 «Туризм» та 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Я. Топорницька. – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2019. – 77 с. 2.
3. Топорницька М. Я. Курортологія: методичні вказівки для виконання практичних занять і самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 242 «Туризм» та 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Я. Топорницька. – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2019. – 25 с
4. Заваріка Г.М. Курортна справа : навч.посіб. К.: Центр учбової літератури, 2017. 264 с.
5. Кравець О.М., Рябев А.А. Курортологія : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.
6. Мендела І. Я. Розвиток курортів Івано-Франківської області. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2017. Вип. 14(2). С. 40-43. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumeveg\\_2017\\_14\(2\)\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumeveg_2017_14(2)_10) ( дата звернення: 19.02.2024).
7. Парфіненко А. Ю. Проблеми та перспективи розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні (у порівнянні з країнами Центральної Європи). Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2018. Вип. 7. С. 130-135. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv\\_2018\\_7\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_7_21) (дата звернення 19.02.2024).
8. Про курорти Закон України від 05.10.2000 р. № 2026-III. Дата оновлення: 02.10.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14> (дата звернення: 19.02.2024).

9. Рогова Н.В. Напрями підвищення ефективності управління підприємством готельного господарства України шляхом реалізації комунікаційної політики/ Рибокова С.С., Миронов Д.А./ Научный вестник Мукачевского государственного университета. Серия «Экономика», 7(2), 117-125. <https://economics-msu.com.ua/en/journals/tom-7-2-2020>
10. Рогова Н.В., Володько О.В., Куц Л.І. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. Монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. - Черкаси : ЧДТУ, 2020. - 48-53. <https://chdtu.edu.ua/science/naukometrika>
11. Рогова Н.В., Володько О.В. Features of sustainable tourism development based on the principles of partnership / Соціально трудові відносини: Проблеми науки та практики. Монографія / А.М. Колот, Т.А Костишина, О.О. Нестуля, С.І. Нестуля : за ред. д-ра екон. наук, проф. Т.А. Костишиної. - Полтава 2020. - 623-63
12. Рогова Н.В., Рябовол А. С. Реабілітаційні і спортивно-оздоровчі послуги для дітей з особливими потребами /Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи [Електронне видання]: тези доповідей VII Всеукр. студ. наук. конф. (Київ, 18 березня 2021 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2021. – 538 с.
13. Рогова Н.В., Карпенко К.В. Перспективи розвитку туризму на Полтавщині / Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (27-29 жовтня 2021 р.). Львів: ЛТЕУ, 2021. 56-59 с.

#### **Інтернет-ресурси**

1. Сайт держстату України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Дубодєлова А.В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/dubodjelova.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/dubodjelova.htm).
3. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iso.org/>.

#### **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутне. Дистанційний курс «Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).